



# Pizza Margherita



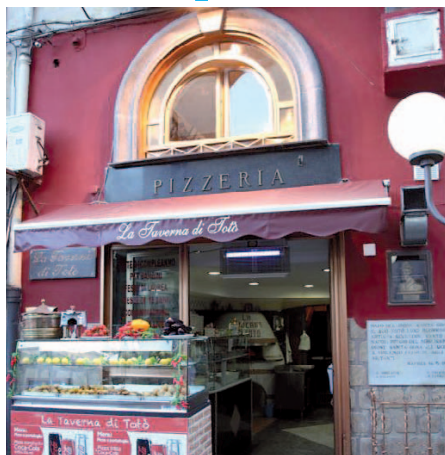
## NEL RIONE SANITÀ "La taverna di Totò" ha tante varianti dedicate al grande artista Omaggio al Principe della risata

DI MINMO SICA

Nello storico Rione Sanità c'è via Santa Maria Anteseacula, una strada tortuosa e in discesa. Al secondo piano del civico 107, il 15 febbraio del 1898, nacque Antonio de Curtis, in arte Totò. Al lato del portone di ingresso c'è una targa con la quale "Il popolo del rione" ha voluto rendere omaggio "Al maggiore artista del mondo". Fino a poco tempo fa esisteva anche un'edicola votiva con l'immagine dell'artista. Era sempre accesa e piena di fiori freschi. Anche Francesco Rey ha voluto omaggiare Antonio Griffio Focas Flavio Angelo Ducas Comneno Porfirogenito Gagliardi de Curtis di Bisanzio e ha chiamato la sua pizzeria "La taverna di Totò". Dista poco più di 50 metri dall'abitazione natia del "Principe". Ce ne parla.

**Quando nasce la taverna?**

«Nel 1996. Facciamo tutti i tipi di pizze, ma abbiamo anche delle nostre specialità. Innanzitutto prepariamo la "Totò e Peppino", con fiori di zucca, provola e salsicce. Poi c'è la "Totò" che ha otto



gusti diversi. Sopra c'è mozzarella e poi anche salsicce, friarielli e melanzane. All'uscita dal forno ci aggiungiamo prosciutto crudo, rucola e scaglie di parmigiano. Un'altra specialità è la "Piz-

za fritta", richiestissima, fatta alla maniera tradizionale. La prepariamo sia rotonda che a calzone. Naturalmente non manca la tradizionale frittura all'italiana e la mozzarella in carrozza».

**Siete anche trattoria?**

«Sì. Il locale si sviluppa su due livelli. Nella saletta inferiore serviamo normalmente le pizze, in quella superiore i piatti cotti. La nostra è la tipica cucina napo-

letana senza sofisticazioni e con ingredienti genuini e di qualità. I "Rigatoni alla Totò" sono squisiti. Sono preparati con funghi porcini, piselli, provola, panna e prosciutto cotto».

## A FRATTAMAGGIORE "Antica pizzeria frattese", tante specialità da tre generazioni A tavola con il Cavaliere Fornito

Frattamaggiore, cuore dell'antica Campania Felix, è certificata storicamente come Fracta di Atella nel 923. Le sue origini sono greche e fu formata dai profughi delle colonie di Miseno, Cuma ed Atella. L'appellativo "maior" le fu dato nel periodo normanno (XII secolo) e si costituì come casale legato a Napoli, per gli affari civili, e ad Aversa, per quelli ecclesiastici. Da oltre cento anni, al vico secondo Francesco Durante, c'è l'"Antica pizzeria frattese". Una volta entrati si resta colpiti da diplomi e trofei che fanno bella mostra in cornici e bacheche. Ne parla il titolare Umberto Fornito, di recente insignito del titolo di Cavaliere della Repubblica.

**Come nasce la pizzeria?**

«Per merito di mio nonno. Io rappresento la terza generazione e mio figlio che lavora con me è la quarta».

**Che rappresentano tutti questi trofei?**

«Sono subentrato a mio padre nel 1991 e da allora ho cominciato a girare per il mondo per farmi conoscere e per partecipare a concorsi e tornei. Ho vinto il titolo di "Gran campione" a Montecarlo nel 2001, quello di campione del mondo

dell'"Stg-Specialità Tradizionale Garantita a Salsomaggiore, nel 2005, l'"International Pizza Challenge Tm, Italian Style Division nel 2012 a Las Vegas e lo scorso anno, a Rimini, mi sono aggiudicato la prima edizione del "Pizza Talent Show". Dal 26 giugno al 6 luglio sarò al Pizza Expo di Salerno».

**Quale è la vostra specialità?**

«Per me la pizza più speciale è quella che piace. Comunque noi abbiamo un menu con una quarantina di pizze. L'ultima arrivata è la "Pizza a nastro" con la quale ho indetto tra i clienti il concorso "Pizza a nastro". L'ho chiamata così perché è abbinata alla birra Peroni Nastro Azzurro. Di base, sul "disco", c'è ricotta, asparagi, provola, formaggio e



basilico. Per me è ottima, ma la devono giudicare i clienti».

**Preparate altro?**

«No. Abbiamo fatto e facciamo solamente pizze al forno per una scelta ben precisa. Per farle bene, infatti, occorre amore, competenza, esperienza, aggiornamenti e confronti con altri maestri pizzaioli a livello nazionale e mondiale».

MISI

### I CONCORRENTI

ADD'Ò GUAGLIONE	V. CONSALVO 101
BORGO ANTICO	V. SANTA LUCIA 99
BELLA FIGLIOLA	VIA EPOMEO 319
A CITTÀ 'E PULLECENELLA	V. C. CUCCA 23
ANTICA PIZZERIA DELL'ANGELO	
	P.TTA NILO 16
ANTICA PIZZERIA PORT'ALBA	
	V PORT'ALBA 18
ANTICA PIZZERIA FRATTESE	
	VICO II DURANTE 2
BIG 73	C. GARIBALDI 4
ELETTRO FORNO	P. S. LUIGI 12
LE DELIZIE DI FROSINA	C. S. GIOVANNI A T.
PIK PIZZA	V. ULISSE P. GIURLEO 12
PIZZA E SFIZI POLLON	V. VESPUCCI 138
PIZZERIA DA GINO	P.TTA SEDIL CAPUANO
PIZZERIA LA SCIALUPPA	P.TTA MARINARI 5
PIZZERIA PEPPE A QUAGLIA	
	V. DANTE ALIGHIERI
PIZZERIA 7 SOLDI	VICO TRE RE A TOLEDO 6
PIZZERIA AL BUON RITIRO	V. LUFRANO 70
PIZZERIA CIRO A MEDINA	V. MEDINA 19
PIZZERIA DA PASQUALINO	
	V. S. MARIA DEL G. A. LORETO 45
PIZZERIA DEL POPOLO	P. MERCATO 44
PIZZERIA DI MATTEO	V. TRIBUNALI 94
PIZZERIA DON ENZO	V. A. MIGLIACCIO
PIZZERIA EMILIO	V. B. FALCOMATA 36/42
PIZZERIA FRANCO	C. ARNALDO LUCCI
PIZZERIA GIANNI E GENNY	
	SALITA TARSIA 78/79
PIZZERIA GIULIA	P. S. LUIGI 239
PIZZERIA IL PRESIDENTE	
	V. S. BIAGIO LIBRAI 83
LA BUFALINA DA FABIO	V. U. MASONI 3
LA MASARDONA	V. G. CESARE CAPACCIO 27
LA TAVERNA DEI SAPORI	
	V. PIRANDELLO 12/18
LA TAVERNA DI TOTÒ	V. SANITÀ 33/C
PIZZERIA NAPOLI-NAPOLI	V. DE AMICIS 12
OLIVA ANTONIO	V. ARENA ALLA SANITÀ 7BIS
PIZZERIA OLIVA VINCENZO	V. ROMA 104
SORBILLO ANTONIO V. DEI TRIBUNALI	38
TOTORE A MERGELLINA	
	PIAZZA SANNAZARO 73-76
PIZZERIA VESUVIANA III TRAVERSA	GARIBALDI4
SALVATORE ALLA RIVIERA	
	V. RIVIERA DI CHIAIA 91
SOLO PIZZA	V. MANZONI
PIZZERIA ADD'E' GUAGLIUN	
	VIA RISORGIMENTO 49
PIZZERIA ADD'E' GUAGLIUN	VIA PIGNA 188
PIZZERIA ALBERTO E FIGLI	VIA SANITÀ 166
PIZZERIA GIULIANO	
	CAL. TRINITÀ MAGGIORE 21/33
LA CARAFFA	VIA PIAVE 41
TRATTORIA CAPRESE	V. L. GIORDANO 25
OSTERIA RUGANTINO	V. A. MANZONI 272
GENNARO 2	V. LUCIO SILLA 35
AL NUOVO FARO	V. MARECHIARO 132
IL PIZZAIUOLO STANCO	S.G. A CARBONARA 92

IL TAGLIANDO PER VOTARE  
LA PIZZERIA PREFERITA  
E IL REGOLAMENTO DELL'INIZIATIVA  
SONO PUBBLICATI A PAGINA 2



NON È VERO CHE SONO  
TUTTI UGUALI, LUT È UNICO

*Confetti*  
**maxtris**

Con te nel giorno più bello



spot in programmazione su **real time**

www.confettimaxtris.it